Stollen und Lieder Buch

Liebe Genießer, liebe Kinder,

was wäre die Advents- und Weihnachtszeit ohne ein Weihnachtslied und ohne das schmackhafte Gebäck, das gemütliche Kaffeestunden verschönt und so anheimelig macht. Dem schönen, alten Weihnachtslied und dem König der Adventsgebäcke, dem Stollen, ist dieses kleine Heft gewidmet.

Der Genuß, auf den Sie sich während des ganzen Jahres freuen konnten, soll nicht mehr getrübt werden durch einen Stollen, der nicht Ihren Erwartungen entspricht. Die vielen verschiedenen Namen, die ein Stollen haben kann, sind eher verwirrend als hilfreich für den Kunden, der Wert auf Qualität legt.
Diese kleine Broschüre hilft beim Einkaufen und bringt etwas Licht in das Namen-Gewirr.

Kurfürst Moritz von Sachsen schrieb um 1500 in einem Feldpostbrief an seine Frau: „Ich will diesen Winter bei Dir verbleiben, wir wollen miteinander bratten, stollen essen.“ *

Leise rieselt der Schnee

Ed. Ebel

's Kindlein, göttlich und arm,
macht die Herzen so warm,
strahle, du Stern überm Wald,
freue dich, 's Christkind kommt bald!

Bald ist heilige Nacht,
Chor der Engel erwacht;
horch nur, wie lieblich es schallt,
freue dich, 's Christkind kommt bald!

1001-Stollen

Fragt man Experten nach der Zusammensetzung eines Stollens, dann ist das Ergebnis ungefähr so, als würden verschiedene Erzähler ein Märchen aus 1001-Nacht erzählen. Es gibt viele Varianten: ein Bäcker- und Konditormeister tauscht Rosinen gegen Sultaninen, der eine nimmt mehr, der andere weniger Sukkade, dafür aber vielleicht mehr Mandeln. Ob mit oder ohne Marzipan, das alles ist eine Geschmacksfrage. Entscheidend für die Qualität ist die Güte der Zutaten und deren Verarbeitung. Sie machen den Stollen aus Meisterhand so einzigartig: so märchenhaft gut, vielfältig und reich und Stück für Stück zu einem herrlichen Geschmackserlebnis.

Mandelstollen aus Meisterhand

Mandeln gehören zu den wertvollsten und aufwendigsten Zutaten. Verständlich, daß der eine oder andere Hersteller davor zurückschreckt, mehr als die gesetzlich vorgeschriebene Mindestmenge Mandeln an den Teig zu geben. Was an Mandeln eingespart wird, muß dafür an Fett an den Teig gegeben werden, damit der Stollen die richtige Beschaffenheit bekommt. Das Ergebnis nach dem Backen darf sich dann schon Mandelstollen nennen.

Wenn Sie jedoch zu den Verbrauchern zählen, die wissen, daß ein Gebäck mit auserlesenen Zutaten nicht zu Super-Sonderpreisen zu bekommen ist, dann gehen Sie doch einmal zu Ihrem Bäcker- und Konditormeister. Hier backt der Fachmann. Er weiß so gut wie Sie: Mandelaroma gehört nicht in den Stollen! Echte Mandeln, geschält, feingehackt, gestiftelt oder gerieben – sie allein sorgen für den unnachahmlichen Geschmack, den der kritische Verbraucher erwartet. Manch ein Stollenbäcker verfeinert den Geschmack noch mit Marzipan. Auch Sukkade und Orangeat, schonend zerkleinert, finden Verwendung – je nachdem, wie es die Kundschaft besonders schätzt. Dieser Stollen ist Glanzpunkt jeder Kaffeetafel!

Stollen am Morgen . . .
. . . vertreibt Schlaf und schmeckt einfach vorzüglich! Mit einer Tasse Kaffee und einem Stück Stollen sind Sie bestens für den Tag gerüstet. Probieren Sie einmal Stollen mit Butter, mit Honig oder mit Marmelade. Davon lassen sich sogar Frühstücksmuffel überzeugen!

Die Auswahl der Zutaten

Nehmen wir einmal die Rosinen. Es gibt Rosinen, die sind sonnengereift, handverlesen und sorgfältig getrocknet und andere Sortierungen, die weniger wohlausgewählt sind. Selbst wenn sie auf den ersten Blick gleich aussehen – den Unterschied schmecken Sie bestimmt. Deshalb: Wer noch mit eigener Hände Arbeit backt, der achtet darauf, daß die Zutaten so gut sind, daß sich die viele Arbeit lohnt!

Es ist ein Ros entsprungen

Das Röslein, das ich meine,
davon Isaias sagt:
Maria ist's, die Reine,
die uns das Blümlein bracht.
Aus Gottes ew'gem Rat
hat sie ein Kind geboren
und blieb doch reine Magd.

Das Blümelein so kleine,
das duftet uns so süß,
mit seinem hellen Scheine
vertreibt's die Finsternis.
Wahr' Mensch und wahrer Gott,
hilft uns aus allem Leide,
rettet von Sünd und Tod.

Stollen und Handwerkskunst

Seitdem vor über 700 Jahren dem Bäcker die Ehre zuteil wurde, für einen Bischof Stollen zu backen, hat sich viel verändert. Nicht alles ist besser geworden. So wird z. B. Stollen heute sogar schon industriell gefertigt. Doch zum Glück gibt es noch jemanden, der sich der langjährigen Tradition des Stollenbackens widmet: Ihr Bäcker- und Konditormeister. Er backt nach traditioneller bewährter Art, mit besten Zutaten. Das können Sie schmecken!

Über einen „Stollenmarkt" und einen „Stollensonntag" vor Weihnachten wird im Erzgebirge von den Jahren 1534 und 1596 berichtet. *

Adventskaffeetrinken – „Die Stollenprobe"

Was wären die Vorweihnachtswochen ohne die gemütlichen Adventssonntage, an denen man liebe Gäste zum Kaffeetrinken einlädt. Eine gute Gelegenheit, Ihre Gäste mit einer „Stollenprobe" zu begeistern. Verschiedene Stollensorten werden aufgeschnitten, z. B. Butterstollen, Mandelstollen und Dresdner Christstollen. Die einzelnen Scheiben dürfen gern noch einmal halbiert werden, damit auch derjenige mit kleinem Appetit von jeder Sorte ein Stückchen kosten kann. Auf den weihnachtlich geschmückten Kaffeetisch können Sie – neben Butter, Honig und Marmelade – verschiedene Arten von weihnachtlichem Kleingebäck stellen. Guten Appetit!

Das richtige Getränk zum Stollen

Ob heißer, aromatischer Tchibo Kaffee oder kräftiger Ceylon-Tee von Tchibo, der Stollen geht mit beiden eine harmonische Ehe ein. Lassen Sie deshalb Ihre Vorliebe entscheiden. Kleine Schleckermäulchen trinken übrigens Schoko-Tchibo am allerliebsten. Und wenn Sie Ihren Stollen einmal abends anbieten, können Sie heißen Teepunsch dazu probieren.

Dresdner Stollen

Der Vorsatz, nur ein kleines Stückchen dieser Köstlichkeit zu probieren, ist ebenso gewagt, wie der Versuch, den König der Stollen mit Worten zu beschreiben. Man fängt an, probiert und entdeckt Tausende von Geschmacksnuancen. Man möchte Stückchen für Stückchen dem Geheimnis näher kommen.

Gott sei Dank gebietet der gesunde Menschenverstand und das von der Natur so vortrefflich eingerichtete „Kein-Hunger-Mehr-Gefühl" der Schlemmerei rechtzeitig Einhalt. So kann man sich dann getrost auf diese Gaben verlassen und auf Entdeckungsreise gehen. Das erste Geheimnis offenbart sich bereits beim Anschneiden. Dieser Stollen hat viel mehr Früchte als Mehl. Doch probieren Sie selbst: Es gibt viele goldbraune Rosinen, Sukkadebröckchen, feinstes Orangeat und süße Sultaninen. Feingehackte Mandeln, frische, abgeriebene Zitronenschale und köstliche Weihnachtsgewürze, die ein streng gehütetes Geheimnis der Backstube bleiben, runden den Geschmack ab.

Übrigens: Der Dresdner Stollen liebt es, lange aufgehoben zu werden. Die richtige Lagerung begünstigt den Geschmack außerordentlich. Von Woche zu Woche vereint sich das Aroma der erlesenen Zutaten zu immer neuen Geschmackswundern. Kenner behaupten, der Stollen „reift".

Wen wundert es da, daß eine Hausfrau, die ihre Lieben ganz genau kennt, noch einen zweiten Stollen an einer Stelle aufbewahrt, die den Schleckermäulchen verborgen ist.

Das Handbuch des deutschen Aberglaubens berichtet aus dem Brauchtum: Der erste Anschnitt des Stollens wird aufgehoben, damit man sich auch im nächsten Jahr wieder einen Stollen leisten kann. Den letzten Abschnitt hebt man bis Lichtmeß auf, um Nahrungssorgen fernzuhalten. *

Die erste Urkunde über Stollen

Im Jahre 1329 erteilte der Bischof von Naumburg den Naumburger Bäckern das Zunftprivilegium und forderte dafür für sich und seine Nachfolger zwei „Stollen“. Dabei handelte es sich um Gebäck von damals feinstmöglicher Zusammensetzung. Butter, Zucker und Rosinen und (oder) Mandeln, Zitronat und Orangeat waren schon darin enthalten. Der Naumburger Bischof schätzte dies Gebäck sehr und erließ in seiner Auflage, wieviel Scheffel Weizen zu verwenden seien. Immerhin wog ein fertiger Stollen damals 15 kg!

O DU FRÖHLICHE, O DU SELIGE

17. Jahrhundert

O du fröhliche, o du selige,
gnadenbringende Weihnachtszeit!
Christ ist erschienen,
uns zu versühnen,
freue, freue dich, o Christenheit!

O du fröhliche, o du selige,
gnadenbringende Weihnachtszeit!
Himmlische Heere
jauchzen dir Ehre,
freue, freue dich, o Christenheit!

Großmächtiger Festkuchen

Viele Deutungen versuchen zu beschreiben, woher das Wort „Stollen kommt“. Am treffendsten scheint die Verbindung von Form (sie ist groß, mächtig) und Zutat zu sein. Ausgehend von dem geschichtlichen Begriff „Stulno“ = Stollen = Stütze (ebenfalls groß und mächtig) und den vielen wertvollen Zutaten, die man sich in früherer Zeit nur zu Festtagen erlauben konnte, ist großmächtiger Festkuchen der treffendste Ausdruck.

Im Zentrum der deutschen Stollenbäckerei, in Sachsen, wurde die Kunst des Stollenbackens im Laufe der Zeit immer mehr verfeinert. Die Stollenbäcker hüteten ihre Spezialrezepte wie ein Geheimnis. Der Vater vererbte es auf seinen Sohn.

Vom Himmel hoch, da komm ich her

Martin Luther

Euch ist ein Kindlein heut geborn
von einer Jungfrau auserkorn,
ein Kindelein so zart und fein,
das soll euer Freud und Wonne sein.

Es ist der Herr Christ, unser Gott,
der will euch führn aus aller Not.
Er will euer Heiland selber sein,
von allen Sünden machen rein.

Des laßt uns alle fröhlich sein
und mit den Hirten gehn hinein,
zu sehn, was Gott uns hat beschert,
mit seinem lieben Sohn verehrt.

Christstollen/Weihnachts-Stollen aus Meisterhand

Die Namen Christ- und Weihnachtsstollen sind schon fast als Gattungsbegriff aller Stollen anzusehen. Wen wundert es da, daß einige Produzenten in den so benannten Stollen nicht mehr an Zutaten hineingeben, als es die Mindestanforderung der „Richtlinien für Feine Backwaren" verlangt.

Eigentlich schade, denn manch ein Genießer wurde so schon um das Erlebnis gebracht, welches der Verzehr von echtem, handwerklich hergestelltem Stollen beschert. Der Kenner weiß: ein Christstollen ist so gut, wie seine schlechteste Zutat – der Stollenkauf somit Vertrauenssache. Wo der Meister noch selbst Hand anlegt, wo er persönlich die Rohstoffe einkauft, dort wird man ihn finden, den Christstollen, der der Adventszeit würdig ist.

Typisch für diesen Christstollen ist die mittelschwere Qualität. Man verträgt von dieser Köstlichkeit auch mal ein Stückchen mehr. Wer gerne Stollen ißt, weiß das zu schätzen.

O Tannenbaum, o Tannenbaum

O Tannenbaum, o Tannenbaum,
du kannst mir sehr gefallen!
Wie oft hat nicht zur Weihnachtszeit
ein Baum von dir mich hoch erfreut!
O Tannenbaum, o Tannenbaum,
du kannst mir sehr gefallen!

O Tannenbaum, o Tannenbaum,
dein Kleid will mich was lehren:
Die Hoffnung und Beständigkeit
gibt Trost und Kraft zu jeder Zeit:
O Tannenbaum, o Tannenbaum,
dein Kleid will mich was lehren.

Mach mal Pause – iß Stollen

Ob Sie den Tag zu Hause oder am Arbeitsplatz verbringen – ernährungswissenschaftlich ist erwiesen, daß man mit 5 Mahlzeiten besser über die Runden kommt. Mit 3 nicht zu üppigen Haupt- und 2 Zwischenmahlzeiten.

Besonders schön wird so eine Zwischenmahlzeit mit einem Stückchen Stollen. Stollen kann man problemlos verpacken und mitnehmen.

Übrigens: Schulkinder lieben Pausen-Stollen. Nach so einer Stärkung kann man jedem Tag „die Stirn bieten".

Nußstollen aus Meisterhand

Seltener ist der Nußstollen, der zu den sogenannten „gefüllten Stollen“ zählt. Weil Eier, Milch, oft sogar Nougat und Marzipan, in die Füllung gearbeitet werden, ist er besonders saftig und lecker. Die verwendeten Hasel- oder Walnüsse (oft sogar beide Nußsorten zusammen!) werden teilweise leicht angeröstet, was das typische Nußaroma wirkungsvoll hervorhebt. Manchmal werden aus Preisgründen statt der Edelnußsorten einfache Ölsamen, wie z. B. Erdnüsse verwendet. Doch der Hasel- und Walnußfreund ist hier vor Überraschungen sicher: Denn jede andere Nußart, die für den Stollen verwendet wird, muß kenntlich gemacht werden. So verlangt es die „Vorschrift für Feine Backwaren“.

Stille Nacht, heilige Nacht!

Josef Mohr

Stille Nacht, heilige Nacht!
Hirten erst kundgemacht
durch der Engel Halleluja,
tönt es laut von fern und nah:
Christ, der Retter ist da!
Christ, der Retter ist da!

Stille Nacht, heilige Nacht!
Gottes Sohn, oh, wie lacht
Lieb' aus deinem göttlichen Mund,
da uns schlägt die rettende Stund,
Christ, in deiner Geburt,
Christ in deiner Geburt!

Das päpstliche Butterverbot

Während der Adventszeit war die Verwendung von Butter nicht erlaubt. Doch gerade dann hatten die Bäcker Hochkonjunktur beim Stollenbacken. Erst eine im Jahre 1650 von Papst Urban dem VIII. erlassene Verfügung erlöste die Dresdner von dem Übel: Der Papst gestattete den Butterverbrauch.

Alle Jahre wieder

Wilhelm Hey

Kehrt mit seinem Segen ein in jedes Haus, geht auf allen Wegen mit uns ein und aus.

Ist auch mir zur Seite, still und unerkannt, daß es treu mich leite an der lieben Hand.

Quarkstollen aus Meisterhand

Der Vollständigkeit halber sei auch der Quarkstollen erwähnt. Wer diesen Namen hört, denkt viel eher an ein gemütliches Frühstück am Wochenende oder an die kleine Kaffeepause, als an Weihnachten. Das ganze Jahr über kann man sich an dem frischen Geschmack dieses Stollen-Außenseiters erfreuen. Die arteigene Frischhaltung lädt geradezu ein, immer ein Stück dieser goldgelben Backware mit dem „kurzen

Biß“ im Hause zu haben. Daß dieser Stollen mit Backpulver und nicht mit Hefe gebacken wird – wie es sonst in der Stollenfamilie üblich ist – betont seine Sonderstellung. Doch für den Liebhaber, der Quarkstollen übrigens gern mit Butter genießt, ist das nichts Neues.

Mohnstollen aus Meisterhand

Eine aromatische und sehr saftige Köstlichkeit ist so ein Mohnstollen. Er trägt den Zunamen Stollen nur deshalb, weil seine typische Zutat, die Mohnfüllung, in eben denselben Teig gehüllt ist, der auch die reichhaltigen Zutaten der weihnachtlichen Stollen zusammenhält. Da aber weihnachtliche Gewürze gänzlich fehlen, spricht nichts dagegen, diese Backware das ganze Jahr über zu genießen.

Der gute Stollen hält lange frisch

Je gehaltvoller ein Stollen ist, desto länger hält er sich frisch. In Alu-Folie gehüllt, läßt er sich am besten an einem kühlen Ort aufbewahren. Auch ein Steintopf oder eine Bratenpfanne mit Deckel sind ein vorzügliches Gefäß für die Lagerung. Sehr gehaltvolle Stollen kann man – so verpackt – einige Monate aufbewahren.

Kling, Glöckchen, kling

Kling, Glöckchen, klingelingeling!
Kling, Glöckchen, kling!
Mädchen, hört, und Bübchen,
macht mir auf das Stübchen!
Bring euch viele Gaben,
sollt euch dran erlaben!
Kling, Glöckchen, klingelingeling!
Kling, Glöckchen, kling!

Kling, Glöckchen, klingelingeling!
Kling, Glöckchen, kling!
Hell erglühn die Kerzen,
öffnet mir die Herzen!
Will drin wohnen fröhlich,
frommes Kind, wie selig!
Kling, Glöckchen, klingelingeling!
Kling, Glöckchen, kling!

Weil Qualität überzeugt

kauft der Kenner den Stollen beim Bäcker- und Konditormeister. Von zwei unabhängigen Meinungsforschungsinstituten und einem Backmittel-Hersteller wurde eine Gruppe von Hausfrauen befragt, warum sie den Stollen beim Bäcker- und Konditormeister bzw. im Lebensmittelgeschäft/Supermarkt kaufen. Als Grund für den Kauf beim Bäcker- und Konditormeister wurde angegeben: das appetitliche Aussehen,

die besonders gute Qualität und der feine Geschmack des Stollens. Frauen, die im Lebensmittelgeschäft/ Supermarkt einkaufen, hatten nur den Preis „im Auge". Zu welcher Käufergruppe gehören Sie?

Butterstollen aus Meisterhand

Er ist schon eine Klasse für sich, der Butterstollen, den der Bäcker- und Konditormeister herstellt. Nicht umsonst wählt er die Zutaten so gründlich aus, daß die Qualität dieses Stollens höchsten Erwartungen entspricht. „Was dem Genießer recht ist, soll dem Bäcker- und Konditormeister nicht billig sein", nach diesem Rezept wird gebacken. Viel gute Butter ist somit eine Selbstverständlichkeit – wie auch sonst sollte das unnachahmliche Aroma entstehen. Eine Fülle von Früchten sorgt für so unübertroffenen Geschmack, daß die Begeisterung Ihrer Lieben kein Ende finden wird. Probieren Sie Butterstollen doch mal zum Sonntagsfrühstück.

Am Weihnachtsbaum die Lichter brennen

Volksweise

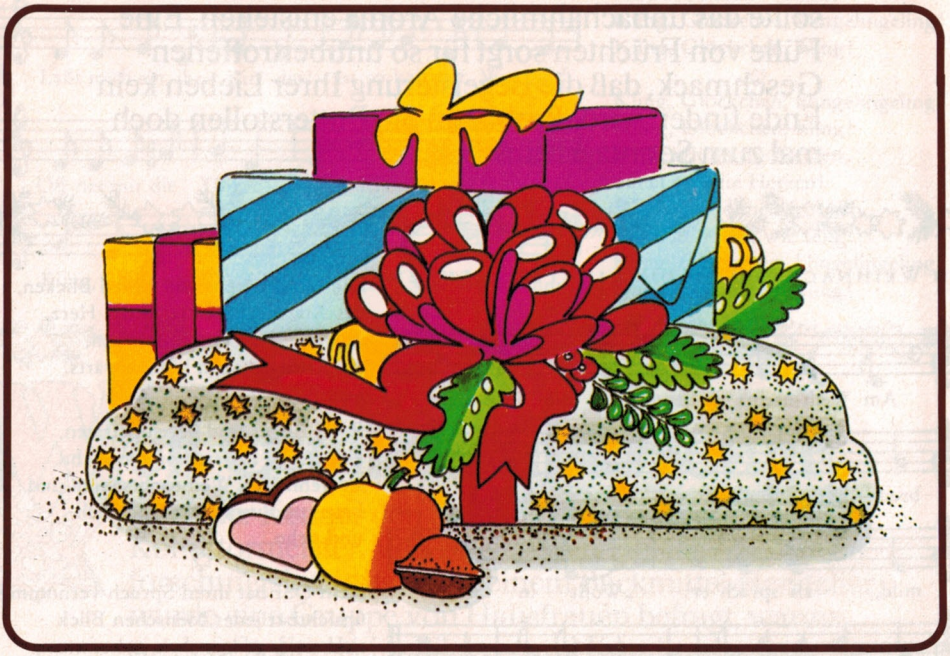
Die Kinder stehn mit hellen Blicken,
das Auge lacht, es lacht das Herz,
o fröhlich, seliges Entzücken,
die Alten schauen himmelwärts.

Zwei Engel sind hereingetreten,
kein Auge hat sie kommen sehn,
sie gehn zum Weihnachtsbaum und
beten und wenden wieder sich
und gehn.

Kein Ohr hat ihren Spruch vernommen,
unsichtbar jedes Menschen Blick
sind sie gegangen, wie gekommen,
doch Gottes Segen bleibt zurück!

Geschenk-Idee

Sie suchen ein Geschenk für Freunde, Bekannte, Kollegen oder Mitarbeiter? An so ein Geschenk müssen Sie hohe Anforderungen stellen. Es darf weder zu groß (protzig) noch zu klein (mickrig) sein und sollte von der Qualität her höchsten Ansprüchen genügen. Wählen Sie einen Dresdner Stollen aus Ihrem Bäckerei-Konditorei-Fachgeschäft. Damit können Sie sich sehen lassen!



Literaturhinweise

* Pause, L.: Vom königlichen Kindlein. 5. Auflage, Hamburg: A. Reitze Verlag 1956.
* aus: Dr. D. A. Hammel, Eschwege, „Brot und Gebäck", 18, 1964.
* Handbuch des Deutschen Aberglaubens. Bd. IX, 1938, Sp. 887/888.
* Vgl. Höfler, U.: Weihnachtsgebäcke. Wien: Verlag des Vereins für österreichische Volkskunde 1905.
* Fröbe, W.: Erzgebirgisches Brauchtum in den Quellen des 16. und 17. Jahrhunderts. – Mitteldeutsche Blätter für Volkskunde 11, 1936, S. 71.

Für die hilfreiche Unterstützung bei der Materialsammlung dankt Tchibo der Bundesforschungsanstalt für Getreide- und Kartoffelverarbeitung, Institut für Bäckereitechnologie, Detmold und den Meistermarken-Werke GmbH, Bremen.

Alle Weihnachtslieder aus: Grüne Freizeit-Reihe, Schneider-Buch-Verlag, München, ISBN 3505 071609.

Tchibo
Frisch-Depot

Bäckerei + Konditorei
Hubert Wenning
404 Neuss-Erfttal
Bruktrchener Str. 3, Tel. 4